

EXTRAIT DE CHENE AMERICAN

Extracto de roble tostado americano

CARACTERISTICAS:

Extracto de Roble Americano, QUERCUS RBOUR proviene de los bosques de Estados Unidos, 100% certificado planta de origen sin aditivo, conservantes químicos u otras sustancias.

PROPIEDADES:

Polvo muy fino color marrón de larga vida.

Le brinda al vino un tono amaderado con el aroma del tostado en barrica, posee control de impacto sensorial, potencial enriquecimiento de compuestos fenólicos, ligninos, taninos, azúcares vegetales.

Refuerza la coloración de los vinos, rums, brandies, vinagres...

La característica más importante la aporta L' ABOTT FRANCE, con el tostado del Extrait Coure de Chenne la parte más rica del roble americano. Éste intensifica su agregado aromático. El tradicional tostado que poseen las barricas de roble, también revela otros aromas e ingredientes necesarios para la elaboración de bebidas espirituosas (vinos, rums, brandies, vinagres...)

MODO DE EMPLEO

Disolviendo directamente en el vino
Dosificación:
Entre 5 > 8 g/hl

Análisis bacteriológico:
Flora bacteriana total, levaduras/hongos, coliformes totales, coliformes fecales, escherichia coli: ausentes.

Solubilidad: Clara, solución limpia
(a 20ºC - 0,04% en 40% alcohol de v/v).

Pérdida de disecación : 3.7% a 105º en g/100 (standard: menor a 10)

Presentación:
Bolsas trilaminadas por 1 Kg.

Conservación:
Larga duración, al abrigo del aire y de la luz.



Distribuye:


Calle 13 Manzana K, lote 3, Parque Industrial de Las Heras. (5538)
Las Heras - Mendoza - Argentina./ Tel./ Fax: ++ 54 261 447 3330